



= 成長著しいマディランの注目株 =

■ 生産者について



シャトー・フィテール（Château Fitère）の現オーナー、ルネ・カステット（Rene Castets）氏が2009年に買収し、以来品質を急速に向上させているのがこのシャトー・ピアリーヌです。

カステット氏は、マディラン村の村長も務めるワイン生産者。長年地元のワインの品質向上に尽くしており、村の人々からも厚い信頼を寄せられています。2人の娘たちもワインの道に進んでおり、将来も楽しみな作り手です。

■ 畑・醸造について

初めてAOCマディランが認められた畑、シャトー・フィテールと同じ丘に位置しています。醸造は、マディランで豊富なキャリアを持つステファン・カストロ（Stéphane Castro）氏がラウゲよりこちらにうつり担当しています。2013年から、醸造所はシャトー・フィテールに一括されています。

■ ワインについて

◆ **Madiran Cuvée Première Grande Lignée** マディラン・キュヴェ・ブルミエール・グランド・リニエ

＜品種＞タナ50% カベルネ・フラン25% カベルネ・ソーヴィニヨン25% ＜土壌＞小石を多く含む粘土石灰質 ＜面積＞15ha ＜平均樹齢＞10～50年 ＜栽培＞リュットレゾネ ＜醸造＞摘み取り後100%除梗。フィルターにはかけますが、清澄は行いません。18か月ステンレスタンクで熟成。瓶詰め後さらに3か月ほど寝かせてからリリースとなります。

カシスや天草など、黒っぽい果実味が印象的。タンニンはとても柔らかくなめらかで、果実の凝縮感が舌にあたたかい甘味を感じさせます。酸も丸く穏やかで、飲みやすい赤ワイン。チーズ、特にシェーヴルとの相性はぴったり。また、ソーセージなどの豚肉加工品や、ローストチキンなどと合わせても良いでしょう。サーヴィス温度は16～18°Cが最適です。